Tarta z tuńczykiem

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 i 1/4 szkl
masło	1/3 kostki
jajko	1
troszkę soli	
łyzeczka sody oczyszczonej (niekoniecznie)	
majonez	1/2 szkl.
szklanka śmeitany	
cebulki posiekane	3
1 łyżka szczypiorku posiekanego lub natki pietruszki moze byc nawet suszona	
odrobina pieprzu	
tuńczyk w sosie własnym	2 puszki
woda zimna	1 łyżka
jajko	3 szt. lekko ubite
ser cheddar	1/2 szklanki (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nagrzewamy piekarnik do 180 C. Masło i mąke łączymy razem rozdrabniając az powstaną grudki. Dodajemy jajko, sól, wode i razem łączymy, zagniatając ciasto w kulę. Wkładamy ciasto na 15 min do lodówki. Nastepnie wyrabiamy na stolnicy i wykładamy na wysmarowna formę do tart (nalepiej lub tortownice), nakłuwamy w kilku miejscach i wkładamy do piekarnika na 10 min. Tylko na tyle zeby sie ciasto delikatnei podpiekło. W tym czasie robimy farsz: łaczymy składniki w misce, mieszamy. Po wyjęciu formy z piekarnika wlewamy farsz na ciasto i wkładamy ponownie do piekarnika na 20-25 min., az sie wierzch zrumieni. Smakuje super na goraco ale jeszcze lepiej na zimno.
Ciasto mozna zastąpić gotowym arkuszem ciasta strudowlego (6 sztuk), które rozkładamy, każdy smarujemy stopionym masłem i wykładamy nimi forme, a na nie wylewamy farsz. Wtedy pieczemy troszkę dłuzej ok. 35 min. Ja tego jeszcze nei próbowałam.
Przepis pochodzi z \"Słodkie i pikantne placki\" Anne Wilson z 1994.